

EKMEK, SADE PİDE VE EKMEK ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ

Gayrisihhi İşyerleri için gerekli evraklar

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kimlik fotokopisi (Şirket ise yetkilinin)
<input type="checkbox"/> Vergi Levhası fotokopisi ve Yoklama fişi (Beyan edilen adres için)
<input type="checkbox"/> Şahıs ise : Esnaf Sanatkârlar Sicil Tasdiknamesi (Bolu Esnaf Odası) Bağlı olduğu oda kaydı
<input type="checkbox"/> Şirket ise : Ticaret Odası Sicil kayıt sureti (Bolu Ticaret Odası) Ticaret Sicil Gazetesi İmza Sirküleri
<input type="checkbox"/> Tapu fotokopisi (1-adet)
<input type="checkbox"/> Yapı Kullanma izin belgesi (Ekmek Fırını olarak alınmış olacak)
<input type="checkbox"/> Kira Kontratı -(Hisseli ise diğer hissedarlarında imzası)
<input type="checkbox"/> Ustalık Belgesi (Fırıncılık) Not: Ticaret Odasına Kayıtlı olanlardan istenmez. Belge başkası adına ise sosyal güvenlik kurumuna çalışan bildirgesi.
<input type="checkbox"/> Karayolu Trafik Güvenliği gerektiren yerler için izin (Geçiş yolu izin belgesi) (İmar ve Şehircilik Müdürlüğü)
<input type="checkbox"/> İtfaiye raporu istenen işyerleri (Ekte verilen dilekçe ile Halkla İlişkiler Müdürlüğüne başvuru yapılacak) (Umuma açık işyerleri, Patlayıcı, Parlayıcı ve yanıcı maddelerin üretildiği satıldığı ve depolandığı işyerleri, otuz kişiden fazla çalışanın bulunduğu her türlü işyerleri, ana giriş kapıları dışında cadde ve sokağa doğrudan bağlantısı olmayan ve birden fazla işyerinin bir arada bulunduğu işhane, Çarşı, Avm ve benzeri işyerleri)
<input type="checkbox"/> İtfaiye raporu gerekmeyen işyerleri -Yangın tüpü 6-kg - Kaçak akım rölesi - Tüp veya Doğalgaz varsa gaz algılama dedantörü'nü işyerinde bulunduracak.
<input type="checkbox"/> Devirlerde eski Ruhsatın ASLI ve Noterden DEVİR SENEDİ (Eski Ruhsatın tarih ve no'su Sözleşmeye yazılacak)
<input type="checkbox"/> Not: İşyeri Unvanında yabancı kelime kullanılmayacaktır. Yabancı kelime kullanılması halinde Türk Patent Enstitüsünden İsim Tecili alınmış olacak.

Gıda İmalathaneleri için ilave olarak istenilen evraklar

<input type="checkbox"/> Kapasite Raporu veya Ekspertiz raporu (Ticaret Odasından veya Esnaf Sicilden)
<input type="checkbox"/> Atık Yağ Sözleşmesi (Lokanta, Kafeterya vb. işyerleri) 0

Gayri Sıhhi Müesseseler için ilave olarak istenecek belgeler

<input type="checkbox"/> Çevre ve Şehircilik İl Müdür. görüşü (Sağlık Mah. Şehitler Cad.54)
<input type="checkbox"/> a-ÇED belgesi
<input type="checkbox"/> b-Çevre İzni
<input type="checkbox"/> c-Tehlikeli Atıklarla ilgili ise belgesi
<input type="checkbox"/> Bağlantı Kontrol İzin belgesi (Çevre Koruma Kontrol Müd.) (Dilekçe ile Halkla İlişkiler Müdürlüğüne müracaat olacak)

10/08/2005 tarih 25902 sayılı Resme Gazetede Yayımlanarak yürürlüğe giren İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik.

Ekmek Fırınlardan aranacak genel şartlar⁽¹⁾

Madde 5- İşyeri açma ve çalışma ruhsatı verilen işyerleri aşağıda belirtilen şartları taşımak zorundadır:

c) Özel yapı şeklini gerektiren sinema, tiyatro, düğün salonu, otel, hamam, sauna; ekmek fırını ile akaryakıt, sıvılaştırılmış petrol gazı, sıvılaştırılmış doğal gaz ve sıkıştırılmış doğal gaz istasyonu için **yapı kullanma izin belgesinin** alınmış olması,

m) (Ek: 29/6/2010 - 2010/671 K.; Değişik: 10/11/2014-2014/7002 K.)

Ekmek fırınlarının bu amaca tahsisli ayrık nizamda müstakil binalarda açılmış olması (Ancak, alışveriş merkezleri içinde bulunan 1000 m2 ve üstü alana sahip hipermarket, süpermarket, grossmarket ve megamarket gibi adlarla açılan işyerleri bünyesinde yer alan fırınlarda ayrık nizamda müstakil bina şartı aranmaz.),

Geçici Madde 3 - (Ek: 10/11/2014-2014/7002 K.)

Bu maddenin yayımı tarihinden önce yapı ruhsatı ve yapı kullanma izin belgesi özel yapı şekline uygun olarak düzenlenen ve bu haliyle tapu kütüğüne tescil edilen yapılarda açılacak fırınlarda ayrık nizamda müstakil bina şartı aranmaz.

İşyeri açma ve çalışma ruhsatı bulunan ancak ayrık nizamda müstakil binada bulunmayan ekmek fırınları devredilemez.

EK-2

GAYRİSİHHÎ MÜESSESELER LİSTESİ

B) İKİNCİ SINIF GAYRİSİHHÎ MÜESSESELER

6.1- (Değişik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Günlük üretimi 1.000 kg/gün ve üzeri ekmek, sade pide ve ekmek çeşitleri üreten, asgari yüksekliği 3,5 metre ve büyükşehir belediyesi sınırları içinde en az 400 m2; büyükşehir belediyesi olmayan illerde en az 300 m2; köy, belde ve ilçe belediye sınırları içinde en az 250 m2 ve üzeri genişlikteki yerler,

C) ÜÇÜNCÜ SINIF GAYRİSİHHÎ MÜESSESELER

5.1- (Değişik: 29/6/2010 - 2010/671 K.) Sanayi bölgeleri ile mesken amacıyla kullanılmayan müstakil binalarda kurulan süpermarket, hipermarket, grossmarket ve megamarketlerin bünyesinde, kendi müşterilerine satış yapan ve işyerinin bütünlüğünden duvar, bölme, bölüm ve benzeri şekilde ayrılmış bir şekilde üretim yapılan, elektrik enerjisi veya doğalgaz kullanılarak ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri,

5.2- (Değişik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Günlük üretimi 1000 kg/günden az olan ekmek, sade pide ve ekmek çeşitleri üreten büyükşehir belediyesi sınırları içinde en az 250 m2, büyükşehir belediyesi olmayan illerde en az 200 m2, köy, belde ve ilçe belediye sınırları içinde en az 100 m2 olması zorunlu yerler,



ÖRNEK 2 (Değişik: 12/3/2012-2012/2958 K.)
GAYRİSİHHİ MÜESSESE AÇMA RUHSATI BAŞVURU/BEYAN FORMU
T.C.
BOLU BELEDİYE BAŞKANLIĞINA

- 1- Tesisin adı veya unvanı :
- 2- Tesisin sahibi :
- 3- Faaliyet konusu :
- 4- Tesisin adresi :
- Tel. no : e-posta:.....
- 5- Pafta, Ada, Parsel no :
- 6- Mülkiyet durumu : Kira (kira sözleşmesi) Malik (tapu sureti*)
- 7- İşyerinin kullanım alanı : Açık alan..... m2 Kapalı alan..... m2
- 8- İşyerinde yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sınıfların depolanması amacıyla bulunacak depoların hacmi** : 1. depo..... 2. depo.....3. depo.....4. depo.....5. depo.....
- 9- İşyerinde yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sınıflardan depolanmasına izin verilenlerin sınıfı/sınıfları** :
- 10- Kayıtlı olduğu vergi dairesi adı ve vergi no:,.....
- 11- Türkiye Cumhuriyeti kimlik numarası :
- 12- Ustalık belge no :,.....
- 13- Ticaret sicil numarası ve kayıtlı olduğu ticaret sicili müdürlüğünün adı:.....
..... (Ticaret siciline kayıtlı olanlardan istenir.)
- 14- Sınıfı : Birinci sınıf İkinci sınıf Üçüncü sınıf
- 15- Tesisin bulunduğu yer : Endüstri bölgesi Organize sanayi bölgesi Sanayi bölgesi
Sanayi sitesi Yerleşim yeri Diğer
- 16- ÇED Yönetmeliği kapsamında olan tesisler için ÇED Olumlu Belgesi veya ÇED Gerekli Değildir Belgesi var mı? Var Yok
- 17- Karayolu trafik güvenliği gerektiren işyerleri için izin : Var Yok
- 18- İtfaiye raporu gereken işyerleri için rapor : Var Yok
- 19- Çevre izni veya çevre izin ve lisans belgesi : Var Yok
- 20- Tehlikeli atıklarla ilgili lisansa tabi ise belgesi : Var Yok

Açmak istediğim işyeriyle ilgili olarak yukarıdaki bilgilerin doğruluğunu beyan eder, işyerime açma ve çalışma ruhsatı verilmesini arz ederim.

Adı ve Soyadı

İmza Kaşe

Tarih

.....

.....

.....

.....

Gerçeğe aykırı beyanda bulunulması hâlinde beyan sahipleri hakkında ilgili mevzuat hükümlerine göre işlem yapılır.

16, 18 ve 20 sıra no'lu belgelerin ikinci sınıf gayrisihhî müesseseler ve tabi ise üçüncü sınıf gayrisihhî müesseseler için forma eklenmesi zorunludur.

17 ve 19 sıra no'lu belgeler ikinci sınıf gayrisihhî müesseseler ve tabi ise üçüncü sınıf gayrisihhî müesseselerden başvuru esnasında istenmeyecektir; ancak söz konusu belgelerin işyerinde bulundurulması zorunludur.

*Tapu bilgilerinin TAKBİS'ten temin edilmesinin mümkün olduğu hâllerde tapu sureti istenmez.

**Akaryakıt, sıvılaştırılmış petrol gazı, sıvılaştırılmış doğal gaz ve sıkıştırılmış doğal gaz istasyonu niteliğindeki işyerleri için doldurulacaktır.

T.C. BOLU BELEDİYESİ İtfaiye Müdürlüğü	İNCELEME DENETLEME BAŞVURU FORMU	Sıra No:
--	----------------------------------	----------

BELEDİYE BAŞKANLIĞINA
(İTFAİYE MÜDÜRLÜĞÜ)
BOLU

Aşağıda adresi yazılı bulunan Faaliyeti üzerine işyeri açmış bulunmaktayım.

İşyerimin yangın güvenlik tedbirlerinin incelenerek yangın güvenliği uygunluk raporunun tarafıma verilmesini arz ederim.

.../.../20....
Ad-Soyad / İmza

Adres:.....

.....

.....

.....

NOT: Başvuru Şirket adına ise İmza sirküsü ve Vekaletname bu dilekçeye eklenecektir.

İşyeri Tel No :.....

Cep Tel. No :.....

Gerçek Kişi T.C. :.....

Tüzel Kişi Vergi No:.....

İşyeri m²'si :.....

EKMEK FIRINLARI UYGULAMA YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç ve Kapsam

Madde 1-Bu yönetmelik; Belediye mücavir alan sınırları içerisinde yapılacak Ekmek, Sade Pide ve Ekmek Çeşitleri üreten tesislerin yapılması, açılması ve işletilmesinde aranacak usul, esas ve şartları kapsar.

Dayanak

Madde 2- Bu yönetmelik; 3572 sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Kanun Hükmünde Kararname, 10.08.2005 tarih 25902 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik, 29.04.2009 tarih 27214 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren Çevre Kanununca Alınması Gereken İzin ve Lisanslar Hakkında Yönetmelik, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, 3194 sayılı İmar Kanunu, 5393 sayılı Belediye Kanunu'na dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 3-Bu Yönetmelikte adı geçen deyimlerden;

a-)Gayrisihhî Müessese: Faaliyeti sırasında çevresinde bulunanlara biyolojik, kimyasal, fiziksel, ruhsal ve sosyal yönden az veya çok zarar veren veya vermesi muhtemel olan ya da doğal kaynakların kirlenmesine sebep olabilecek müesseseleri,

b-)İkinci Sınıf Gayrisihhî Müessese: Meskenlerden mutlaka uzaklaştırılması gerekmeyecek kadar yakın olan ve beraber izin verilmeden önce civarında ikamet edenlerin sıhhat ve istirahatleri üzerine gerek tesisatları ve gerekse vaziyetleri itibarıyla bir zarar vermeyeceğine kanaat oluşması için inceleme yapılması gereken işyerlerini,

c-)Üçüncü Sınıf Gayrisihhî Müessese: Meskenlerin yanında açılabilmesiyle beraber yalnız sıhhi nezarete tabi tutulması gereken işyerlerini,

d-)Mücavir Alan: İmar mevzuatı bakımından belediyelerin kontrol ve mesuliyeti altına verilmiş olan alanları,

e-)Sanayi Alanı: İmar planlarında her türlü sanayi tesisleri için ayrılmış olan alanları,

f-)Küçük Sanayi Sitesi: Marangoz, Demirci, Nalbant, Oto Tamircisi ve benzeri gürültü, toz, duman, pis koku gibi çevrenin kirlenmesine sebebiyet ve sağlığa zarar veren veya küçük sanat sahiplerinin kendi aralarında gruplar halinde ve toplu olarak sanatlarını icra etmeleri için ayrılan sahaları,

g-)Konut dışı kentsel çalışma alanı: İçerisinde motel ve lokanta bulunabilen akaryakıt ve bakım istasyonları, resmi ve sosyal tesisler, dumansız, kokusuz, katı atık ve atık bırakmayan ve çevre sağlığı yönünden tehlike yaratmayan imalathaneler ile patlayıcı, parlayıcı ve yanıcı maddeler içermeyen depoların yapılabileceği alanları,

h-)Ticaret Alanı: İmar planlarında ticari amaçlı yapılar için ayrılmış olan bölgeleri,

ı-)Yol boyu Ticari Alan: İmar planlarında zemin katta işyeri olmak üzere üst katların tamamı konut veya tamamı işyeri olarak kullanıldığı alanları,

i-)Konut Alanı: İmar planlarında konut yapımı için ayrılmış alanları,

k-)Meskûn Bina: Ticari amaç gözetmeksizin bir ya da birkaç insanın iş zamanı dışında barınma, dinlenme, uyuma amacıyla ikamet ettiği, imar planında bu amaca ayrılmış olan meskeni,

l-)Bitişik Nizam: Bir veya birden fazla komşu parsellerdeki binalara bitişik olan yapı nizamını,

m-)Ayrıık Nizam: Hiçbir yanında komşu binalara bitişik olmayan yapı nizamını, ifade eder.

n-)Tercihli Kullanım Alanı (TK1): Ticaret, otel, motel, lokanta, eğlence yerleri, bürolar, çok katlı mağazalar, sosyal kültürel tesisler, akaryakıt bakım ve satış istasyonları ve çok katlı konut alanlarıdır.

o-)Tercihli Ticaret Alanı: İsteğe bağlı olarak zemin katta işyeri yapılabilen alanlardır.

İKİNCİ BÖLÜM

Yer Seçimi ve Genel Hükümler

Yer Seçimi

Madde 4- 2.sınıf Gayri Sıhhi Müessese kapsamındaki ekmek fırınları sanayi, küçük sanayi, tercihli kullanım alanları ile konut dışı kentsel çalışma alanlarında yapılabilir.

Madde 5- 3.sınıf Gayri Sıhhi Müessese kapsamındaki ekmek fırınları ticaret alanları, yol boyu ticari alanlarla, tercihli ticaret alanlarında ve 2.sınıf Gayri Sıhhi Müessese kapsamındaki ekmek fırınlarının açılabilmesi için uygun yerlerde yapılabilir.

Madde 6- Sanayi bölgeleri ile mesken amacıyla kullanılmayan müstakil binalarda kurulan 1000 m² ve üzeri süpermarket, hipermarket, grosmarket ve mega marketlerin bünyesinde, kendi müşterilerine satış yapan ve işyerinin bütünlüğünden duvar, bölme, bölüm ve benzeri şekilde ayrılmış bir şekilde üretim yapılan, elektrik enerjisi veya doğalgaz kullanılarak ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri, imar mevzuatı hükümleri çerçevesinde bu tür yapılara müsaade edilen alanlarda yapılabilir.

Genel Hükümler

Madde 7- Günlük üretimi 1.000 kg/gün ve üzeri ekmek, sade pide ve ekmek çeşitleri üreten 2.sınıf Gayri Sıhhi Müessese kapsamındaki Ekmek fırınlarının asgari yüksekliği bürüt 3,5 metre, alanı 300 m² den az olmayacaktır.

Madde 8- Günlük üretimi 1000 kg/günden az olan ekmek, sade pide ve ekmek çeşitleri üreten 3.sınıf Gayri Sıhhi Müessese kapsamındaki Ekmek fırınlarının asgari yüksekliği bürüt 3,5 metre, alanı 200 m² den az olmayacaktır.

Madde 9- Sanayi, küçük sanayi tercihli kullanım alanları ile konut dışı kentsel çalışma alanlarında yapılacak ekmek fırınları bu amaca tahsisli ayırık nizamda müstakil binalarda açılmış olması ve binanın tamamının fırın ve eklentileri için kullanılması gerekmektedir.

Madde 10- Ticaret alanları, yol boyu ticari alanlarla, tercihli ticaret alanlarında yapılacak ekmek fırınları bu amaca tahsisli ayırık nizamda müstakil binalarda açılmış olması ve binanın tamamının fırın ve eklentileri için kullanılması gerekmektedir.

Madde 11- Sanayi bölgeleri ile mesken amacıyla kullanılmayan müstakil binalarda kurulan 1000 m² ve üzeri süpermarket, hipermarket, grosmarket ve mega marketlerin bünyesinde, kendi müşterilerine satış yapan ve işyerinin bütünlüğünden duvar, bölme, bölüm ve benzeri şekilde ayrılmış bir şekilde üretim yapılan, elektrik enerjisi veya doğalgaz kullanılarak ekmek ve ekmek çeşitleri üreten fırınlarda ayırık nizamda müstakil bina şartı aranmaz.

Madde 12- Ekmek, sade pide ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri özel yapı şeklini gerektiren işyerleri sınıfına girdiğinden **yapı kullanma izin belgesini Ekmek Fırını olarak alması gerekir.**

Madde 13- Ayrıca; Binaların Yangından Korunması Hakkındaki Yönetmelik, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, TSE Standardı (TS 7282) hükümlerine uygun olduğu takdirde ekmek fabrikaları ve ekmek fırınları yapılabilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Yapılması Mecbur Piyesler

Madde 14- Gıda üretim ve satış yerleri hakkında yönetmelik hükümlerine uyulmak kaydıyla fırınlarda bulunması gereken bölümler ile en az ölçüleri aşağıda gösterilmiştir. 3.sınıf ekmek, sade pide ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri a- b- c- d- f- g- ı- l- n- o şıklarında belirtilen şartları, 2.sınıf ve Fabrika türü ekmek, sade pide ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri ilave olarak e- h- j- k- m şıklarında belirtilen şartları sağlayacaktır.

a-) Fırın Önü: Satış yeri ve tezgâhın bulunduğu kısmın duvarları tavana kadar mermer, fayans vb. anti bakteriyel malzeme ile kaplı olacaktır.

b-) Hamurhane: Diğer bölümlerden duvarla ayrılacak ve duvarları tavana kadar mermer, fayans vb. anti bakteriyel malzeme ile kaplanacaktır.

c-) Un Deposu: Diğer bölümlerden kâgir duvarlarla ayrılmış, aydınlık ve havadar olacaktır. Depo fırının günlük kapasitesine göre un depolamaya uygun büyüklükte ve 50,00 m² den az olamaz. Bir kattan fazla katı olan fırınların 2. katında un havuzu yapılması zorunludur. Havuz yerden en az 0.50 m. yükseklikte, iç kısmı mermer, paslanmaz krom nikel vb. anti bakteriyel malzeme ile kaplanacak ve etrafında dolaşılabilinecek özellikte olacaktır.

d-) Yakıt Deposu: Yakıt deposu fırın kapasitesine uygun büyüklükte ve ayrı bir bölümde olacaktır. Katı yakıt depolama alanı da uygun büyüklükte ve kapalı ayrı bir bölümde olacaktır. **(Değişik 10/03/2015 – 2015/88 Belediye Meclis Kararı) Yakıt Deposu ; doğalgaz'a geçen fırınlarda katı atık deposu uygun hale getirilecektir.**

e-) Otomatik Elek: Harman yeri ile hamurhane arasındaki bir bölüme kapasiteye ve fırının çalışma temposuna uygun olarak monte edilmiş olacak ve daima faal durumda bulundurulacaktır.

f-) Tuz Bölümü: Un kapasitesinin en az %10 kadar Tuz konabilecek, üzeri kapatılan paslanmaz çelik veya ahşap malzemeden olacaktır.

g-) Tuvalet ve Duş: Her fırında en az bir tuvalet, bir lavabo ve duş bölümü olacaktır. Tuvalet, duş ve yatakhane imalat kısmı ile doğrudan irtibatlı olarak yapılamaz.

h-) Mutfak: Temizlik şartları ile teknik diğer şartlara haiz, en az 6,00m² alanlı olacaktır.

ı-) Yemek yeme, Dinlenme ve Soyunma Yeri: Bu kısım diğer bölümlerden duvarla ayrılacak ve alanı en az (15,00) m² olacaktır.

j-) Yatakhane: Çalışan personelin ihtiyacına yetecek miktarda kişi en az 1 m² alana sahip ayrı bir oda olarak düzenlenecektir.

k-) Büro Bölümü: Diğer bölümlerden duvarla veya uygun malzeme ile ayrılmış en az 6,00 m² olarak düzenlenecektir.

l-) Hamur Dinlendirme ve Mayalandırma Yeri: Diğer bölümlerden duvarla ayrılmış, duvarların iç kısımları tavana kadar fayans, mermer vb. anti bakteriyel malzeme ile kaplanmış olmak kaydı ile en az 9,00 m² olarak düzenlenecektir.

m-) Malzeme Odası: Diğer bölümlerden duvarla ayrılmış içi mermer veya fayans kaplanmış en az 15,00 m² olacaktır.

n-) Jeneratör Odası: Diğer bölümlerden duvarla ayrılmış ham ve mamul maddelerin konulduğu kısımlara uğramadan kolaylıkla ulaşılabilecek, ses izolasyonu sağlanmış, ayrıca jeneratörden çıkacak gazı tahliye edecek baca tertibatı yapılacaktır.

o-) Zemin: Bütün bölümlerin zemini kolaylıkla temizlenebilir, seramik, mermer vb. maddeler ile kaplanmış ve kirli suların kendiliğinden akmasına imkan sağlayacak şekilde kanalizasyon seviyesinden yukarıda inşa edilecektir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Son Hükümler

Madde 15- İşyerinin kapatıldığıın tespiti halinde işyeri açma ve çalışma ruhsatı Başkanlık oluru ile iptal edilir. Aynı işyeri için tekrar müracaat edilmesi halinde bu yönetmelik hükümleri uygulanır.

Madde 16- Daha önce açılmış ekmek fırınlarına; sıhhi yönden ve işyeri açma ve çalışma ruhsatlarına ilişkin yönetmelik hükümleri yönünden uygunluğu devam edenlere devir olması halinde ruhsat verilecektir.

Madde 17- (Değişik: 10/03/2015 – 2015/88 Belediye Meclis Kararı) *Bulunduğu sokaktan doğalgaz hattının geçtiği ekmek fırınları doğalgaz kullanarak üretim yapacaktır.*

İşbu yukarıda bahsedilen yönetmelikte yapılan değişiklikler Meclisin kabulü ile yürürlüğe girer. Bu çerçevede doğalgaz hattı mevcut olan fırınların 6 (altı) ay içinde doğalgaz dönüşümünü gerçekleştirmeleri gerekir. Doğalgaz hattı mevcut olmayan fırınlarda ise hattın yapımını müteakip dönüşüm işlemini aynı sürede (6 ay içinde) gerçekleştirir.

Süre sonunda doğalgaza dönüşüm yapılmadığı takdirde Belediye Encümenince kapatma cezası verilir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Yürürlük ve Yürütme

Madde 17- Bu yönetmelikte belirtilmeyen diğer hususlar için işyeri açma ve çalışma ruhsatlarına ilişkin yönetmelik hükümleri geçerlidir.

Madde 18- Bu yönetmelik, Bolu Belediye Meclisince kabulü ve ilanı ile yürürlüğe girer.

Madde 19- Bu yönetmelik hükümlerini Bolu Belediye Başkanlığı yürütür.